Supplemento ordinario alla “Gazzetta Ufficiale„ n. 136 del 14 giugno 2010 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Lunedì, 14 giugno 2010** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00198 ROMA - CENTRALINO 06-85081

N. 127

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

Provvedimenti diversi concernenti taluni prodotti agroalimentari

SOMMARIO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 21 maggio 2010.

Rinnovo dell'autorizzazione al laboratorio «Enocontrol Scarl», al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio del 29 aprile 2008, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, che all'articolo 118 prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) e che all'articolo 185 quinquies prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 156 recante attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari che individua all'articolo 3 i requisiti minimi dei laboratori che effettuano analisi finalizzate a detto controllo e tra essi la conformità ai criteri generali stabiliti dalla norma europea EN 45001, sostituita nel novembre 2000 dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025;

VISTA la circolare ministeriale 13 gennaio 2000, n. 1, recante modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 55 del 7 marzo 2000;

VISTO il decreto 2 aprile 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 90 del 16 aprile 2008 con il quale al laboratorio *Enocontrol Scarl*, ubicato in Alba (CN), Corso Enotria n. 2/C è stata rinnovata l'autorizzazione al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione;

VISTA la domanda di ulteriore rinnovo dell'autorizzazione presentata dal laboratorio sopra indicato in data 18 maggio 2010;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 8 aprile 2010 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTI sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti l'ulteriore rinnovo dell'autorizzazione in argomento;

SI RINNOVA L'AUTORIZZAZIONE

al laboratorio *Enocontrol Scarl*, ubicato in Alba (CN), Corso Enotria n. 2/C, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.

L'autorizzazione ha validità fino al 7 aprile 2014 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 21 maggio 2010

Il capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

Denominazione della prova	**Norma / metodo**
Acidità totale	OIV MA-F-AS313-01-ACITOT 2009, par. 5.3
Acidità volatile	OIV MA-F-AS313-02-ACIVOL 2009
Acido sorbico	OIV MA-F-AS313-14-ACISOR 2009, par. 2
Alcol metilico	OIV MA-F-AS312-03-METHAN 2009, p.to 2
Anidride carbonica	OIV MA-F-AS314-01-DIOCAR 2009
Anidride solforosa libera	OIV MA-F-AS323-04-DIOSOU 2009, par. 2.2
Anidride solforosa totale	OIV MA-F-AS323-04-DIOSOU 2009, par. 2.2
Ceneri	OIV MA-F-AS2-04-CENDRE 2009
Cloruri	OIV MA-F-SA321-02-CHLORU 2009, par. 6
Estratto non riduttore	OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009, par. 4 + MA-F-AS311-01-SUCRED 2009
Estratto secco netto	OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009, par. 4 + MA-F-AS311-01-SUCRED 2009 + Circ. MIPAF 12/03/2003
Estratto secco totale	OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009, par. 4
Litio	DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 allegato XXX
Massa volumica e densità relativa a 20°C	OIV MA-F-AS2-01-MASVOL 2009 + OIV MA-F-AS312-01-TALVOL 2009, par. 4.B
pH	OIV MA-F-AS313-15-PH 2009
Piombo	OUV MA-F-AS322-12-CRIPLO 2009
Rame	OIV MA-F-AS322-06-CUIVRE 2009
Rapporto alcool etilico/estratto secco netto	OIV MA-F-AS312-01-TALVOL 2009, par. 4.B + MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009, par. 4 + OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009 + Circ. MIPAF 12/03/2003
Sodio	OIV MA-F-AS322-03-SODIUM, par. 2
Solfati	OIV MA-F-AS321-05-SULFAT 2005, par. 2
Titolo alcolometrico volumico effettivo	OIV MA-F-AS312-01-TALVOL 2009, par. 4.B
Titolo alcolometrico volumico totale	OIV MA-F-AS312-01-TALVOL 2009, par. 4.B + OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009 + Reg. CE 479/08 allegato 1, p.to 20
Zinco	OIV MA-F-AS322-08-ZINC 2009
Zuccheri riduttori	OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009

10A06920

DECRETO 26 maggio 2010.

Modifica dell'articolo 8 del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Assisi».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

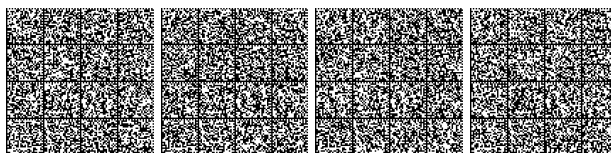
VISTO il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto legislativo 8 aprile 2010 n° 61, recante disposizioni sulla tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 legge 7 luglio 2009, n° 88;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto ministeriale del 5 maggio 1997 e successive modifiche, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Assisi" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTA la domanda presentata dalla Federazione regionale Coldiretti Umbria, intesa ad ottenere la modifica dell'articolo 8 del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Assisi";

VISTO il parere favorevole della Regione Umbria;

VISTO il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica dell'articolo 8, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n° 79 del 6 aprile 2010;

CONSIDERATO che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di modifica sopra citati;

RITENUTO pertanto necessario doversi procedere alla modifica dell'articolo 8 del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Assisi" in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal citato Comitato;

DECRETA:

Articolo 1

1. L'articolo 8 del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Assisi", riconosciuto con Decreto ministeriale del 5 maggio 1997 e, da ultimo modificato con Decreto ministeriale del 26 luglio 2005, è sostituito per intero dal testo annesso al presente Decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla pubblicazione del presente Decreto nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Il presente Decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

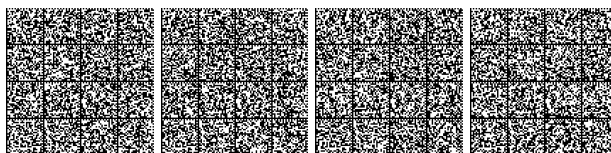
Roma, 26 maggio 2010

Il capo Dipartimento: NEZZO

ANNESSO

Articolo 8

La capacità dei contenitori in vetro dei vini a denominazione di origine controllata “Assisi” posti in commercio è compresa tra lo 0,187 e 3 litri.
Sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.
Per il vino atto a fregiarsi della menzione “riserva” è obbligatorio il tappo di sughero raso bocca.

10A06918

DECRETO 26 maggio 2010.

Modifica dell'articolo 5 del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Serrapetrona».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

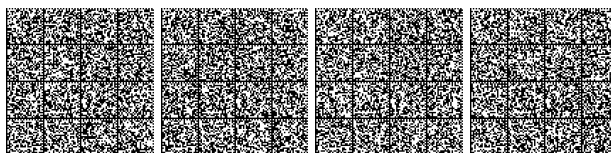
VISTO il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto legislativo 8 aprile 2010 n° 61, recante disposizioni sulla tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 legge 7 luglio 2009, n° 88;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto ministeriale 18 agosto 2004 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Serrapetrona" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTA la domanda presentata dall'Istituto Marchigiano di Tutela intesa ad ottenere la modifica dell'articolo 5 del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Serrapetrona";

VISTO il parere favorevole della Regione Marche;

VISTO il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n° 89 del 17 aprile 2010;

CONSIDERATO che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di modifica sopra citati;

RITENUTO pertanto necessario doversi procedere alla modifica dell'articolo 5 del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Serrapetrona" , in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal citato Comitato;

DECRETA:

Articolo 1

1. L'articolo 5 del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Serrapetrona", riconosciuto con Decreto ministeriale del 18 agosto 2004, è sostituito per intero dal testo annesso al presente Decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla pubblicazione del presente Decreto nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Il presente Decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

Roma, 26 maggio 2010

Il capo Dipartimento: NEZZO

ANNESSO

Articolo 5

Norme per la vinificazione.

Norme per la vinificazione. Le operazioni di vinificazione, compreso I'invecchiamento, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3.
Tuttavia tali operazioni sono consentite, su autorizzazione del Ministero delle politiche agricole e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentita la regione Marche, in cantine situate al di fuori del territorio suddetto, ma non oltre 5 km in linea d'aria dal confine, sempre che tali cantine siano di pertinenza di aziende che vinifichino uve idonee alla produzione dei vini di cui all'art. 1, ottenute da propri vigneti ricadenti nella zona di produzione della denominazione di origine controllata e garantita del vino «Serrapetrona».
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
La resa massima delle uve in vino, compreso l'arricchimento, non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
E' ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

10A06919

PROVVEDIMENTO 26 maggio 2010.

Iscrizione della denominazione «Piave» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con Regolamento (UE) n. 443 della Commissione del 21 maggio 2010, la denominazione "Piave" riferita alla categoria Formaggi, è iscritta quale Denominazione di Origine Protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del Regolamento (CE) n. 510/2006;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Piave", affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

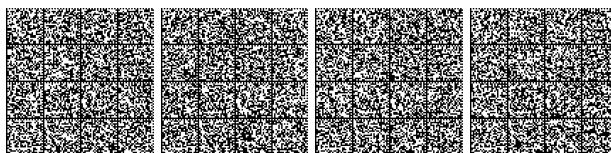
PROVVEDE:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della Denominazione di origine protetta "Piave", registrata in sede comunitaria con Regolamento (UE) n. 443 del 21 maggio 2010.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione "Piave", possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione "Denominazione di Origine Protetta" solo sulle produzioni conformi al Regolamento (CE) n. 510/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 26 maggio 2010

Il capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "PIAVE"

Articolo 1
Denominazione

La Denominazione di origine Protetta "Piave" è riservata al formaggio che risponde alle condizioni e ai requisiti disposti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Caratteristiche del prodotto

Il "Piave" è un formaggio di forma cilindrica, a pasta cotta, duro e stagionato, ottenuto con latte vaccino raccolto nel territorio montano della provincia di Belluno, sottoposto a caseificazione in stabilimenti ubicati entro lo stesso territorio.
Il formaggio "Piave" è immesso al consumo nelle tipologie di seguito riportate.

FRESCO: con stagionatura maggiore di 20 giorni e minore di 60; diametro di 320mm ± 20mm; altezza dello scalzo di 80mm ± 20mm e peso di 6,8Kg ± 1Kg.

MEZZANO: con stagionatura maggiore di 60 giorni e minore di 180; diametro di 310mm ± 20mm; altezza dello scalzo di 80mm ± 20mm e peso di 6,6Kg ± 1Kg.

VECCHIO: con stagionatura maggiore di 6 mesi; diametro di 290mm ± 20mm; altezza dello scalzo di 80mm ± 20mm e peso di 6,0Kg ± 1Kg.

VECCHIO SELEZIONE ORO: con stagionatura maggiore di 12 mesi; diametro di 280mm ± 20mm; altezza dello scalzo di 75mm ± 20mm e peso di 5,8Kg ± 1Kg.

VECCHIO RISERVA: con stagionatura maggiore di 18 mesi; diametro di 275mm ± 20mm; altezza dello scalzo di 70mm ± 20mm e peso di 5,5Kg ± 1Kg.

Grasso tal quale: Fresco 33% ± 4%, Mezzano 34% ± 4%, Vecchio >35%.
Proteine: Fresco 24% ± 4%, Mezzano 25% ± 4%, Vecchio >26%.

- Sapore: inizialmente dolce e lattico, in particolare nella tipologia "Fresco", ma che si riscontra ancora nel "Mezzano". Procedendo con la stagionatura prevale una maggiore sapidità e diventa progressivamente intenso e corposo, fino ad una leggera piccantezza nelle stagionature più avanzate.
- Crosta: presente, tenera e chiara nella tipologia "Fresco", mentre aumenta di spessore e consistenza con l'avanzare della stagionatura, diventando dura e di una colorazione progressivamente più scura e tendente all'ocra nella tipologia "Vecchio, Vecchio Selezione Oro e Vecchio Riserva".
- Pasta: è caratterizzata dall'assenza di occhiatura. Si presenta bianca e omogenea, nella tipologia "Fresco", mentre nelle stagionature più avanzate assume una colorazione giallo paglierino ed una consistenza più asciutta, granulosa e friabile, arrivando a presentare una leggera e caratteristica sfogliatura nella tipologia "Vecchio, Vecchio Selezione Oro e Vecchio Riserva".

Articolo 3
Zona di produzione

L'intero processo di produzione del formaggio "Piave" avviene nel territorio della Provincia di Belluno.

Articolo 4
Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, dei caseificatori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quando disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Articolo 5
Metodo di ottenimento

PRODUZIONE DELLA MATERIA PRIMA
Il latte utilizzato per la produzione di "Piave" proviene tutto dalla zona i cui all'articolo 3 del presente documento, e viene prodotto dalle razze bovine tipiche della zona di produzione, particolarmente resistenti ed adatte al territorio montano: la Bruna italiana, la Pezzata Rossa italiana, e la Frisona italiana, almeno per l'80%.

L'alimentazione delle bovine lattifere deve rispondere ai seguenti requisiti:

- Minimo il 70% dei foraggi e il 50% della razione in sostanza secca devono essere prodotti nella zona prevista all'art. 3 del presente disciplinare, tutta situata in territorio montano;
- Esclusione dalla razione dei seguenti alimenti vietati:
  - mangimi medicati industriali;
  - ortaggi, frutta e colza;
  - urea, urea-fosfato, biureto.

Anche le altre materie prime impiegate rispondono ai criteri di rispetto della tradizione locale; infatti vengono impiegati un lattoinnesto e un sieroinnesto specifici, anch'essi prodotti in loco rispettivamente da latte della provincia di Belluno e da siero di lavorazione, contenenti fermenti appartenenti a ceppi autoctoni.
Questa flora microbica autoctona conferisce agli innesti ottenuti caratteristiche di tipicità e specificità legate alla zona di produzione della materia prima, che concorrono a determinare le caratteristiche del formaggio "Piave".

FASI DEL PROCESSO

CONSERVAZIONE, RACCOLTA E TRASPORTO
La raccolta viene effettuata sul latte di due o quattro munte, con max 72 ore dalla prima mungitura alla lavorazione.
E' vietato l'utilizzo di qualsiasi conservante nel latte crudo di raccolta.

TITOLAZIONE
La titolazione viene effettuata per centrifugazione mediante sottrazione del grasso in eccesso fino al raggiungimento di un valore di 3.5 +/-0.3 % p/p.

BONIFICA TERMICA
Pastorizzazione del latte a 72°C +/- 2°C per 16 secondi con prova fosfatasi negativa.

PRODUZIONE INNESTI
Produzione di Latto-innesto: mediante innesto o sviluppo di ceppi autoctoni selezionati da latte della provincia di Belluno, in latte proveniente dalla medesima area e successive fermentazioni controllate
Il Latto-innesto ha un'acidità di 10°SH/50 ± 3.
Produzione di Siero-innesto: mediante fermentazioni controllate di siero derivante da precedenti lavorazioni di Piave
Il Siero-innesto ha un'acidità di 27°SH/50 ± 3.

CASEIFICAZIONE
Immissione del latte in caldaia e/o polivalente, preriscaldamento a 35°C ed aggiunta degli ingredienti e coadiuvanti:

- È ammessa l'AGGIUNTA di LISOZIMA (dose indicata dalla legislazione)
- AGGIUNTA LATTOINNESTO (0.1-0,5 lt/hl)
- AGGIUNTA SIEROINNESTO (0.3- 0,9 lt/ hl)
- Riscaldamento a 34-36°C
- AGGIUNTA PRESAME (min 50% chimosina)
- Sosta 10-20 minuti
- TAGLIO E ROTTURA DELLA CAGLIATA a grano di riso
- COTTURA a 44-47 °C e SOSTA-AGITAZIONE per un tempo totale di 1.5-2 ore
- SCARICO/FORMATURA

PRESSATURA e MARCHIATURA

- Pressatura.
- Marchiatura sullo scalzo con il nome "piave" mediante apposizione di anelli marchianti, secondo le specifiche riportate all'art. 8 del presente disciplinare. Tale fase può essere automatizzata o manuale.
- Sosta di prematurazione
- Apposizione del codice di lotto, che deve permettere di identificare il giorno, il mese e l'anno di produzione.
  Tale codice deve essere stampato sullo scalzo o sul piatto.

SALATURA
La salatura avviene per immersione in salamoia per minimo 48 ore.

STAGIONATURA
Una volta uscito dalla fase di salatura le forme di "Piave" entrano nel magazzino di stagionatura dove restano per i periodi prestabiliti dal presente Disciplinare.
I locali di stagionatura devono garantire gli standard seguenti:
temperatura 8°-14°C
umidità 70-90%.

Al termine della stagionatura, vengono effettuate le verifiche finali sul prodotto per appurarne la conformità ai requisiti specificati.
Possono essere effettuati eventuali trattamenti in crosta con conservanti al fine di evitare la formazione di muffe di superficie che produrrebbero tossine dannose alla salute del consumatore.

Articolo 6
Legame con l'ambiente

Le caratteristiche climatiche e ambientali dell'area delimitata sono fortemente influenzate dalla conformazione delle montagne e dalla presenza del fiume Piave che la percorre in tutta la sua lunghezza.
Le elevate caratteristiche qualitative del latte utilizzato per il "Piave" - maggiore quantità di grasso e proteine - sono conseguenza sia dell'utilizzo di razze tipiche rustiche (Bruna Italiana, Pezzata Rossa e Frisona Italiana), sia di un allevamento in zona di montagna ricca di superficie foraggiera permanente e pascolo che fornisce un'elevata disponibilità di foraggio per l'alimentazione dei bovini.
Questi foraggi in maggioranza costituiti da tipiche associazioni erbacee montane tipiche della zona alpina e prealpina, ricchi di infiorescenze tipiche, sono capaci di apportare componenti aromatiche peculiari al latte bellunese, che vengono trasferite direttamente al formaggio Piave, conferendo allo stesso sapore e aroma differenti da altri formaggi prodotti nelle zone limitrofe.
Anche la sapiente opera dell'uomo contribuisce a conferire al prodotto le specifiche proprietà organolettiche, poiché tradizionalmente utilizza nella trasformazione, lattoinnesto e sieroinnesto specifici, prodotti in loco rispettivamente da latte della provincia di Belluno e da siero di lavorazione e che contengono specifici streptococchi termofili con potere acidificante medio alto ed un elevato numero di lactobacilli.
L'utilizzo di tali innesti permette di ottenere le caratteristiche specifiche del formaggio "Piave":

- un profilo sensoriale caratteristico durante le diverse fasi di stagionatura, determinato dai processi di proteolisi e lipolisi operati dalla combinazione dei due tipi di innesto e dei relativi microorganismi autoctoni presenti;
- una pasta compatta dovuta all'assenza di fermentazioni gasogene;
- un aroma lattico, più forte nel prodotto a stagionatura inferiore;
- un sapore che diventa progressivamente intenso e corposo, fino ad una leggera piccantezza nelle stagionature più avanzate, che non raggiunge mai livelli elevati, elemento che caratterizza il sapore equilibrato, unico e riconoscibile del formaggio "Piave".

Il nome del formaggio "Piave" deriva dall'omonimo fiume che caratterizza e attraversa da nord, a sud, sud-est tutto il territorio bellunese, la cui sorgente si trova sul monte Peralba in Val Visdende, nel territorio del Comelico, la parte più settentrionale della provincia di Belluno.
La produzione del formaggio Piave è stata tramandata di generazione in generazione nel bellunese e le sue origini risalgono alla fine del 1800 con la fondazione delle prime latterie turnarie montane d'Italia.
Le prime produzioni "codificate" con il nome "Piave", fiume della tradizione per un prodotto della tradizione, risalgono al 1960, epoca in cui i cento quintali di latte al giorno, conferiti alla Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina, venivano per un terzo destinati alla produzione di Piave e Fior di latte.

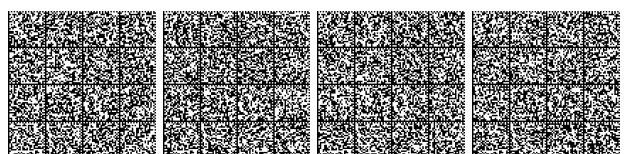
Il prodotto oggi è molto conosciuto ed apprezzato dai consumatori tanto da aver ricevuto importanti riconoscimenti proprio per le sue peculiarità e tipicità fin dagli anni ottanta sia in ambito nazionale, ottenendo lo Spino d'Oro nel 1986 – 1992 – 1994, rispettivamente alla 23^ - 26^ e 27^ edizione della Mostra delle produzioni casearie di Thiene, sia in gare internazionali di formaggi della montagna, ottenendo alle Olimpiadi di Verona nel 2005 il 1° premio Buonitalia – eccellenza italiana del gusto – come miglior formaggio d'esportazione ed il 1° premio nella categoria stravecchi al World Cheese Awards di Dublino e al PIR cheese di Mosca nel 2007.

Articolo 7
Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg. CE 510/2006.
Tale struttura è l'Organismo di controllo CSQA Certificazioni Srl – Via San Gaetano, 74 - 36016 Thiene (VI) – tel. +39-044-531301,1 fax +39-0445-313070 e-mail csqa@csqa.it.

Articolo 8
Etichettatura

- Il nome del prodotto "piave" è marchiato su tutto lo scalzo in senso verticale e con il verso della scritta alternato (altezza mm 70 ± mm 5);
- Ogni forma deve riportare il lotto di produzione, riferito almeno alla giornata di produzione, è ammessa l'aggiunta del codice e l'identificazione del caseificio;
- Sulle forme viene apposta un'etichetta sul piatto, ~~e~~ sulla quale vengono riportate le seguenti diciture:
  - nome: "PIAVE" Denominazione d'Origine Protetta;
  - tipologia: FRESCO, MEZZANO, VECCHIO (VECCHIO SELEZIONE ORO - VECCHIO RISERVA);
  - marchio o ragione sociale del produttore.

10A06921

PROVVEDIMENTO 26 maggio 2010.

Iscrizione della denominazione «Aglio di Voghiera» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con Regolamento (UE) n. 442 della Commissione del 21 maggio 2010, la denominazione "Aglio di Voghiera" riferita alla categoria Ortofrutticoli e cereali freschi e trasformati, è iscritta quale Denominazione di Origine Protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del Regolamento (CE) n. 510/2006;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Aglio di Voghiera", affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

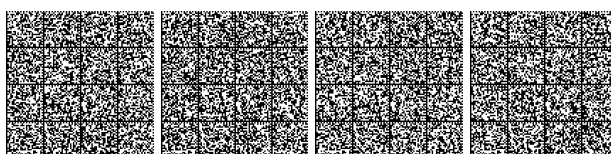
PROVVEDE:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della Denominazione di origine protetta "Aglio di Voghiera", registrata in sede comunitaria con Regolamento (UE) n. 442 del 21 maggio 2010.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione "Aglio di Voghiera", possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione "Denominazione di Origine Protetta" solo sulle produzioni conformi al Regolamento (CE) n. 510/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 26 maggio 2010

Il capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA “AGLIO DI VOGHIERA”

Art. 1
DENOMINAZIONE

La Denominazione di Origine Protetta “Aglio di Voghiera” è riservata all’Aglio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art.2
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La DOP “Aglio di Voghiera ” è ottenuta con l’ecotipo Aglio di Voghiera.
L’aglio di Voghiera è una pianta con bulbi di colore bianco luminoso e uniforme, raramente striato di rosa. Le tuniche che avvolgono i bulbilli hanno colorazione bianca a volte striata di colore rosa più o meno intenso.
La forma del bulbo dell’aglio di Voghiera è rotondeggiante, regolare e compatta, è leggermente appiattita nel punto di inserimento dell’apparato radicale.
Il bulbo è costituto da un numero di bulbilli variabile che risultano tra loro uniti in maniera compatta e con una caratteristica curvatura della parte esterna.
I bulbilli che compongono il bulbo devono essere perfettamente adiacenti l’uno con l’altro.
All’atto dell’immissione al consumo l’Aglio di Voghiera deve presentare:
bulbi sani senza marciumi; esenti da parassiti; puliti, privi di sostanze estranee visibili; compatti; esenti da danni provocati dal gelo o dal sole; esenti da germogli esternamente visibili; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei.
Può ottenere il riconoscimento Aglio di Voghiera D.O.P. solo l’aglio che presenta i requisiti previsti dalle norme di qualità, appartenente alle categorie “Extra” e “Prima”.
In particolare per la categoria:
“Extra” calibro minimo di 45 mm.
“Prima” categoria calibro min. 40 mm
(Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale).
L’aglio di Voghiera è immesso al mercato nelle seguenti tipologie:

AGLIO FRESCO/VERDE

Presenta lo stelo verde e la tunica esterna del bulbo ancora allo stato fresco;
il bulbo si presenta esternamente di colore bianco e bianco avorio e può presentare una striatura di colore rosato;
lo stelo di colore verde è rigido al colletto;
le radici sono di colore biancastro.

AGLIO SEMISECCO

Presenta lo stelo e la tunica esterna del bulbo non completamente secchi;
il bulbo esternamente è di colore bianco e bianco avorio e può presentare una striatura rosata; lo stelo da color verde vira al colore biancastro assumendo al colletto una minore consistenza;
le radici sono di colore biancastro.

AGLIO SECCO
Presenta lo stelo e la tunica esterna del bulbo nonché la tunica che avvolge ciascun bulbillo completamente secchi.
il bulbo si presenta esternamente di colore bianco e sono evidenti i bulbilli;
lo stelo di colore biancastro è di consistenza più fragile;
le radici sono colore avorio.

Art. 3
ZONA DI PRODUZIONE

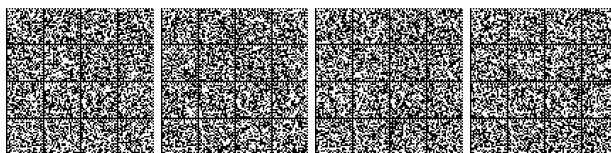
L'Aglio di Voghiera viene coltivato nei territori del Comune di Voghiera, di Masi Torello, Portomaggiore, Argenta e Ferrara. Tutti i comuni citati sono in Provincia di Ferrara.
Il territorio è delimitato a nord dalla via Pomposa - Strada Provinciale 15, dalla via Ponte Asse verso sud sino alla Località Borgo Sant'Anna, proseguendo per Gambulaga, Sandolo sino a raggiungere la Strada Provinciale 68.
In direzione sud si raggiunge il paese di Portomaggiore, lasciata la S.P.68 si prosegue per la località Ripapersico sino a raggiungere la Strada Provinciale 65, di qui procedere verso sud in direzione Consandolo.
Prima del tracciato ferroviario svoltare a destra verso ovest in direzione Ospital Monacale. Il territorio ora è delineato dalla Strada Provinciale 65 che scorre verso nord passando per i paesi di : S.Nicolò, Marrara, Monestirolo, Gaibana, Gaibanella.
Lasciata la Strada 65, in direzione nord-est il confine dell'area designata è delineato dalla via Palmirano verso le località Palmirano, Cona, Codrea sino a raggiungere il punto di partenza del tracciato sulla via Pomposa - Strada Provinciale 15.

Art. 4
PROVA DELL'ORIGINE

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando, per ognuna, gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei condizionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo preposto a tale attività, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5
METODO DI OTTENIMENTO

TECNICHE DI PRODUZIONE E RACCOLTA
Rotazione colturale
L'aglio di Voghiera è una coltura da rinnovo. La rotazione deve essere almeno di quattro anni con colture cerealicole o proteoleaginose.

La preparazione del terreno avviene con aratura alla profondità da cm 40 a cm 50;
l'aratura estiva deve essere seguita da una successiva fresatura, seguita poi da una concimazione;
il terreno deve apparire livellato, ben frantumato per consentire un adeguato scolo delle acque.

Il ciclo di coltivazione è annuale con semina in autunno.

Produzione del "seme"

La riproduzione del bulbillo avviene per via vegetativa, esso deve essere privo di patogeni e di qualsiasi microferita, deve provenire da un bulbo dell'anno in cui sono ben evidenti i bulbilli.

Il bulbo prima della sgranatura deve essere scaldato con termoconvettore di aria calda, dai 25°C ai 35°C, per un periodo da 8 a 10 ore, al fine di eliminare l'umidità da un 5% ad un 10%.

Il bulbillo deve presentare uniformità di pezzatura e di colore ed essere turgido e carnoso. Ogni azienda seleziona manualmente la quota di prodotto necessaria per produrre "il seme".

Qualora l'azienda agricola non sia in grado di produrre il materiale di riproduzione o quello prodotto non sia sufficiente al suo fabbisogno, può reperirlo presso altri produttori dell'area della DOP. Le fasi per l'ottenimento del materiale da seminare prevedono:

A. la selezione manuale dei bulbi, detti "teste", dai mazzi di aglio della partita destinata alla semina;
B. l'eliminazione manuale dei bulbilli esterni al bulbo detti "denti";
C. lo schiacciamento dei bulbi che può avvenire manualmente o meccanicamente;
D. l'eliminazione, mediante ventilazione ed asporto manuale, delle tuniche esterne di contenimento e dell'apparato radicale;
E. la selezione dei bulbilli ottenuti dalle operazioni precedenti può avvenire con modalità completamente manuale oppure con l'ausilio di una selezionatrice meccanica che contemporaneamente effettua anche la ventilazione. In questo caso si effettuerà una successiva selezione manuale finale dei bulbilli adatti ad essere seminati.

Epoca e modalità di semina

Distanza e profondità di semina: la semina avviene dal 15 settembre al 30 novembre.

Profondità minima dei bulbilli 6 cm.

Distanze fra le file: da minimo 20 cm a massimo 50 cm e sulla fila minimo 8 cm. La posizione delle piantine deve essere tale da evitare lo scalzamento delle radici durante l'inverno o una moria per asfissia radicale, ed inoltre deve consentire l'agevolazione delle operazioni colturali in particolare la sarchiatura meccanica.

La semina può avvenire manualmente, con macchine agevolatrici o essere totalmente meccanizzata con seminatrici pneumatiche.

E' ammessa la concia del seme.

La quantità di "seme" da impiegare varia a seconda della dimensione dei bulbilli, ed è compresa fra 600 e 1300 kg/ettaro.

Concimazione ed irrigazione

Nella concimazione vanno distribuiti al max 150 kg/ha di P2O5, 200 kg/ha di K2O. L'azoto, distribuito con più interventi o con un unico intervento se si usano concimi a lenta cessione, non deve superare i 150 kg/ha.

Sono ammesse le concimazioni fogliari per l'apporto di macro e microelementi.

La distribuzione dell'acqua irrigua deve essere uniforme, non deve provocare ristagno idrico in campo; si eseguono da 1 a 3 irrigazioni per aspersione, con un apporto massimo per ciascun intervento di 300-350 m3/ha di acqua. E' fondamentale apportare

acqua nella fase dell'ingrossamento del bulbo quando la piovosità è scarsa e insufficiente (inferiore a 40 mm di pioggia ogni 15 giorni).
Nel caso in cui si effettuano irrigazioni alla coltura, queste andranno sospese 15 gg. prima della raccolta per permettere una migliore maturazione del bulbo e non compromettere la sua successiva conservazione.

Raccolta
L'estirpazione dell'Aglio di Voghiera avviene dal 10 giugno sino al 31 luglio in funzione della destinazione sul mercato come Aglio di Voghiera "verde/fresco", "semisecco" o "secco".

L'estirpazione può avvenire completamente a mano, con l'ausilio di macchine agevolatrici o essere completamente meccanizzata.

AGLIO VERDE/FRESCO si intende quello immesso al consumo dal giorno dell'estirpazione al 5° giorno dall'estirpazione stessa;
AGLIO SEMISECCO si intende quello immesso al consumo tra il 6° e il 10° giorno dall'estirpazione;
AGLIO SECCO si intende quello immesso al mercato dall'11° giorno dopo l'estirpazione.

Al momento dell'estirpazione la produzione massima di Aglio di Voghiera è di 20 t /ha.
Dopo essere stato estirpato il prodotto deve subire una essiccazione naturale. Essa può avvenire in tre modi:

1. in pieno campo, per un periodo che va da 5 a 10 giorni
2. in azienda per un periodo da 10 a 40 giorni; l'aglio è disposto su bancali di legno per favorire il ricircolo dell'aria; durante la notte l'aglio è posto al riparo dall'umidità, o sotto tettoie o coperto con appositi teli di nylon;
3. in atmosfera controllata, in camere isolate per un periodo da 24 a 36 ore, ad una temperatura da 25°C a 35°C.
   Le operazioni di produzione e condizionamento devono avvenire necessariamente . nell'ambito della zona di produzione delimitata all'art.3 per impedire che il trasporto e le eccessive manipolazioni possano provocare la rottura delle teste e soprattutto la frammentazione delle cuticole generando il rischio di muffe e deterioramento del prodotto.

Art. 6
LEGAME CON L'AMBIENTE

Le caratteristiche dell'aglio di Voghiera derivano dal forte legame con l'ambiente oltre che da fattori umani.
Le caratteristiche tipiche del prodotto: bulbo rotondeggiante regolare, leggermente appiattito nel punto in cui si inserisce l'apparato radicale, costituto da bulbilli uniti in forma compatta con una caratteristica curvatura della parte esterna sono da attribuire ai terreni dove è coltivato il prodotto.
Dai terreni argillosi, argilloso- limosi, franco limosi, dalla presenza di sabbie di origine fluviale, che favoriscono il drenaggio sotterraneo delle acque deriva la serbevolezza dei bulbi, il loro alto accrescimento e soprattutto quella forma regolare e compatta che li caratterizzano.

La composizione chimica, che è un perfetto equilibrio tra enzimi, vitamine, sali minerali, flavonoidi e composti solforati che conferisce una specifica identità genetica all'Aglio di Voghiera, è da attribuire alla riproduzione dei bulbilli da semina per via vegetativa cioè utilizzando i bulbilli provenienti da un bulbo dell'anno, nell'area designata per la DOP, ogni anno selezionati e scelti fra i migliori.
Tra i fattori pedoclimatici che contribuiscono a rendere speciale questo Aglio di Voghiera rientra certamente anche il clima che è quello tipico della Pianura Padana Ferrarese temperato e asciutto. Ultimo, ma certo non il meno importante, è il fattore umano. Sono i produttori, infatti che curano da sempre con particolare attenzione le tecniche di irrigazione durante il periodo di semina e di raccolta; che, con capacità affinata con gli anni e trasmessa da padre in figlio, selezionano a mano dalla coltura precedente i bulbi "teste" migliori da cui ricavare il materiale da seme avendo cura che esso sia grosso e sano, che, con eccellente maestria preparano e lavorano i bulbi preparando a mano mazzi, trecce, treccine e bulbi singoli; sono sempre i produttori che di anno in anno hanno tramandato ricette impreziosite dalla presenza dell'aglio di Voghiera.
Le testimonianze archeologiche recenti e passate dell'antica Voghenza, confermano il ruolo predominante che questo centro ebbe per il delta padano, sino almeno al VII secolo dopo Cristo, caratterizzandosi come centro amministrativo imperiale, sede dei funzionari del fisco e degli amministratori dei saltus, una sorta di dogana da cui partivano attraverso il Po le merci destinate al nord-est dell'impero, verso gli empori di Adria ed Aquileia, oppure verso sud, con facili collegamenti endolagunari e stradali con il porto di Ravenna, sede della flotta pretoria per tutto l'est dell'impero così come Capo Miseno lo era per tutto l'ovest.
Al termine dell'esperienza altomedievale furono gli Estensi, i signori di Ferrara, a rilanciare il territorio di Voghiera. Il demanio estense incentivò tutte le coltivazioni possibili nelle terre della zona e le cronache parlano anche di coltivazioni molto intense e particolari nelle numerose serre che dovevano fornire prodotti tutto l'anno.
Una particolare attenzione era riservata alle piante da orto, come insalate, erbe e piante aromatiche (usate in larghissima misura per attenuare i non sempre freschi sapori delle carni) e soprattutto aglio.
Dalla partenza degli Estensi, nel 1598, le esperienze espletate nel campo agricolo, non andarono affatto perdute in quanto tutte le coltivazioni della zona proseguirono sotto l'egida di altri illustri proprietari che avevano ben individuato le valenze di queste fertili terre che erano lungo il corso dell'antico Po, terre che avevano quelle doti e qualità che le qualificano tra le migliori del territorio ferrarese e che consentono ancora oggi la coltivazione di produzioni a forte specializzazione come l'Aglio.

Art. 7
CONTROLLI

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg.(CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Organismo di controllo Check Fruit, via Boldrini, 24 - 000145 Bologna, tel. 051 649.48.36, fax 051 649.48.13, info@checkfruit.it.

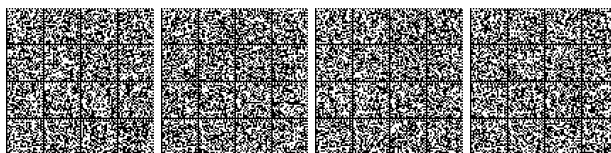
Art.8
ETICHETTATURA

L'Aglio di Voghiera viene immesso al consumo nelle seguenti tipologie:
Treccia: bulbi di 1° categoria da min.5 a max 18 bulbi, peso compreso fra 400 g. e 900 g.
Treccia extra: bulbi di categoria extra, da min.8 a max 80 bulbi; peso compreso fra1 kg. e 5 kg.
I bulbi di queste due lavorazioni devono essere intrecciati con il loro stesso stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo. Il prodotto così confezionato è inserito in una rete color bianco identificato con una etichetta che riporta il logo della DOP.
Retino: bulbi in numero variabile; peso compreso tra 100g. e 500g. I bulbi sono posti in singoli sacchetti di rete color bianco o in altri contenitori di materiale consentito dalle vigenti norme. Sulla singola confezione va apposto il logo della DOP.
Sacchi: bulbi in un numero variabile; peso compreso tra 1 e 5 kg. Vanno utilizzati sacchi di colore bianco; ognuno di essi deve riportare il logo della DOP.
Treccina: bulbi da un min.di 3 a un max di 5; peso compreso fra un max di 150 g. e 500 g. I bulbi devono essere intrecciati con il loro stesso stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo. Il prodotto così confezionato riporta su ogni bulbo un bollino adesivo con il logo della DOP.
Bulbo singolo: peso compreso fra un min. di 50 g.e un max di 100g. I bulbi hanno lo stelo reciso e devono avere le radici recise completamente oppure di pochi millimetri. Ogni bulbo riporta il bollino adesivo con il logo della DOP.
Su ogni confezione deve essere apposta un'etichetta riportante la denominazione "Aglio di Voghiera" con la scritta D.O.P., il logo comunitario ed il nome del produttore.

Imballaggi

Le confezioni sopra descritte vengono immesse al consumo anche in imballi di legno, plastica, cartone, carta e materiali vegetali naturali, del peso compreso da 5 a 15 kg.
I contenitori usati come imballaggio devono essere chiusi in modo tale che il contenuto non possa essere estratto senza la rottura della confezione.
Ciascun imballaggio deve recare, in scritte raggruppate sullo stesso lato, leggibili e indelebili, le indicazioni che consentano di identificare l'imballatore o lo speditore. Sugli imballaggi dovrà inoltre essere indicata la denominazione "Aglio di Voghiera" e denominazione di origine protetta DOP in caratteri superiori a qualunque altra indicazione presente sull'imballaggio e il logo comunitario.

Il logo
Il logo distintivo, di forma circolare di color azzurro chiaro è formato da una figura che rappresenta metà spicchio di Aglio tagliato nella parte centrale dalla lettera V. Lo spicchio è di base gialla con striature di retino più scuro. Nel cerchio, in posizione obliqua vi è la scritta color nero **Aglio Voghiera.**

In alto, sempre inclusa nel cerchio appare la dicitura, color nero **D.O.P.**
Solo per forme pubblicitarie può essere usata una versione in bianco e nero, in quel caso il logo circolare è circoscritto da una linea nera.
Il logo, quando stampato su etichetta, deve essere riprodotto in misura di 1/3 rispetto alla dimensione totale dell'etichetta.

LOGO BIANCO E NERO E A COLORI

Gli indici colori metrici e font sono i seguenti:

LOGO A COLORI
Cerchio:15% di Cyan
D.O.P. nero font Futura Book
Aglio: nero font Times
Voghiera: nero font Times
V: nero
Aglio: bordo nero, interno giallo 25, sfumature giallo 45

LOGO BIANCO-NERO
Cerchio: bianco
D.O.P.: nero font Futura Book
Aglio: nero font Times
Voghiera: nero font Times
V: nero
Aglio: bordo nero, interno bianco, sfumature nero 30

10A06922

PROVVEDIMENTO 26 maggio 2010.

Iscrizione della denominazione «Canestrato di Moliterno» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con Regolamento (UE) n. 441della Commissione del 21 maggio 2010, la denominazione "Canestrato di Moliterno" riferita alla categoria Formaggi, è iscritta quale Indicazione Geografica Protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del Regolamento (CE) n. 510/2006;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Canestrato di Moliterno", affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

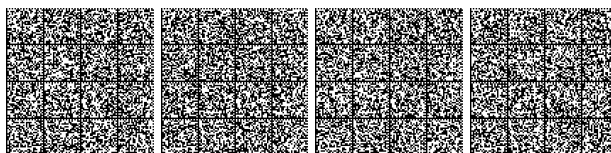
PROVVEDE:

Alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della Indicazione geografica protetta "Canestrato di Moliterno", registrata in sede comunitaria con Regolamento (UE) n. 441 del 21 maggio 2010.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione "Canestrato di Moliterno", possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione "Indicazione Geografica Protetta" solo sulle produzioni conformi al Regolamento (CE) n. 510/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 26 maggio 2010

Il capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER IL FORMAGGIO PECORINO AD INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «CANESTRATO DI MOLITERNO»

Art. 1
nome del prodotto

L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) «Canestrato di Moliterno» è riservata esclusivamente ai formaggi, ottenuti dalla trasformazione di latte ovino e caprino, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2
descrizione del prodotto

Il «Canestrato di Moliterno » può essere immesso al consumo dopo almeno 60 giorni di stagionatura; potrà essere utilizzato sia come formaggio da tavola che da grattugia con le seguenti caratteristiche:

forma: cilindrica a facce piane con scalzo più o meno convesso;

dimensioni: diametro delle facce da 15 a 25 cm, con altezza dello scalzo da 10 a 15 cm;

peso: variabile da 2 a 5,5 kg in relazione alle dimensioni della forma;

crosta: di colore giallo più o meno intenso nella tipologia primitivo fino al bruno nella tipologia stagionato; il colore della crosta può dipendere dai trattamenti subiti durante la stagionatura fino al nero ardesia se la crosta è stata trattata con l'emulsione di acqua e nerofumo, olio di oliva e aceto di vino; la stessa non è edibile;

pasta: struttura compatta con occhiatura non regolarmente distribuita; al taglio il colore si presenta bianco o leggermente paglierino per la tipologia primitivo; di colore paglierino più o meno intenso per la tipologia stagionato ed extra;

sapore: tendenzialmente dolce e delicato all'inizio della stagionatura, con il protrarsi della stessa, evolve verso caratteristiche organolettiche più accentuate e piccanti;

grasso s.s.: il contenuto del grasso sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 30%;

utilizzo: come formaggio da tavola per la tipologia primitivo; da tavola o da grattugia per le tipologie stagionato ed extra.

Art. 3
area di produzione

Il latte destinato alla produzione del «Canestrato di Moliterno» deve provenire da ovini e caprini di aziende agricole ubicate nei territori amministrativi dei seguenti comuni:

in provincia di Potenza:

Armento, Brienza, Calvello, Calvera, Carbone, Castelluccio Inferiore, Castelluccio Superiore, Castelsaraceno, Castronuovo Sant'Andrea, Cersosimo, Chiaromonte, Corleto Perticara, Episcopia, Fardella, Francavilla in Sinni, Gallicchio, Grumento Nova, Guardia Perticara, Lagonegro, Latronico, Lauria, Marsiconuovo, Marsicovetere, Missanello, Moliterno, Montemurro, Nemoli, Noepoli, Paterno, Rivello, Roccanova, Rotonda, San Chirico Raparo, San Costantino Albanese, San Martino d'Agri, San Paolo Albanese, San Severino Lucano, Sant'Arcangelo, Sarconi, Senise, Spinoso, Teana, Terranova del Pollino, Tramutola, Viggianello, Viggiano;

in provincia di Matera:

Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, Scanzano Jonico, Stigliano, Tursi.

Nella stessa zona deve avvenire anche la produzione del «Canestrato di Moliterno».

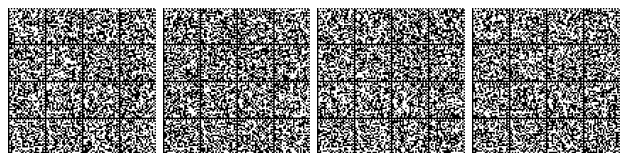
Art. 4

elementi che comprovano l'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita).
In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori all'interno di tale registro vengono registrati anche i dati sul latte che viene destinato alla produzione del «Canestrato di Moliterno», dei produttori e/o trasformatori, degli stagionatori e dei confezionatori, nonché la tenuta di registri di produzione e condizionamento e la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto.
Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

descrizione del processo produttivo

L'indicazione geografica protetta «Canestrato di Moliterno» è riservata ai formaggi ovi-caprini a pasta dura prodotti con latte di pecora intero, in quantità non inferiore al 70% e non superiore al 90%, e di capra intero, in quantità non inferiore al 10% e non superiore al 30%.
Il latte destinato alla trasformazione in «Canestrato di Moliterno» deve provenire da allevamenti la cui alimentazione è costituita principalmente dal pascolo, da foraggi freschi e comunque da fieni prodotti nell'area di cui al precedente art. 3.
È consentita l'integrazione alimentare solo con granelle di cereali quali avena, orzo, grano, mais e di leguminose quali fava, favino e cece.
È vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale e di insilati.
Il latte che non viene trasformato immediatamente dopo la mungitura, deve essere refrigerato nel rispetto dei valori minimi previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia.
Il latte proveniente da una o più mungiture deve essere trasformato al massimo entro 48 ore dalla prima mungitura.
Il latte da impiegare per la produzione del «Canestrato di Moliterno» deve provenire da pecore di razza «Gentile di Puglia», «Gentile di Lucania», «Leccese», «Sarda», «Comisana» e loro incroci, per la parte ovina, e da capre di razza «Garganica», «Maltese», «Jonica», «Camosciata» e loro incroci, per la parte caprina, allevate nei territori di cui all'art. 3 ed alimentate secondo quanto disposto dal presente disciplinare.
Il processo tecnologico e lo standard produttivo del «Canestrato di Moliterno» viene così di seguito descritto:
a. la produzione del «Canestrato di Moliterno» è consentita tutto l'anno;
b. il latte destinato alla trasformazione può essere utilizzato crudo o può essere sottoposto a termizzazione;
c. il latte sottoposto a termizzazione viene successivamente inoculato con colture di fermenti lattici naturali o con colture autoctone selezionate;
d. la coagulazione del latte è ottenuta per via presamica aggiungendo caglio, di agnello o di capretto in pasta, e si effettua alla temperatura compresa tra 36 e 40°C in un tempo massimo di 35 minuti;
e. il caglio può essere ricavato artigianalmente da animali allevati nell'area di produzione del “Canestrato di Moliterno” e preparato con la tecnica di seguito descritta;
f. la cagliata così ottenuta viene rotta fino ad ottenere grumi delle dimensioni del chicco di riso; dopo pochi minuti di riposo, essa viene estratta dal siero e messa in canestri di giunco o di altro materiale autorizzato per l'uso alimentare, purché conferiscano comunque alla crosta la tipica striatura del canestrato, ove viene pressata e lavorata con le mani per favorire la fuoriuscita del siero; le forme possono essere immerse nel siero a temperatura non superiore a 90°C per un tempo

non superiore a 3 minuti per una rapidissima cottura al fine di favorire lo spurgo del siero e la formazione della crosta;
g. la salatura delle forme può essere effettuata sia a secco che in salamoia; nel primo caso essa si protrae fino a dieci giorni dalla messa in forma, variabili secondo il peso e le dimensioni della forma, con aggiunta diretta di sale; nel secondo caso con immersione in salamoia satura per 10-12 ore per kg di formaggio pesato al momento della messa in forma;
h. l'asciugatura viene effettuata presso l'azienda trasformatrice e dura da trenta a quaranta giorni dalla messa in forma.
La stagionatura deve avvenire esclusivamente nei fondaci della zona tradizionalmente vocata ovvero nel territorio amministrativo del comune di Moliterno (Potenza).
Il regime climatico del comune di Moliterno è determinante nella dinamica del ciclo di stagionatura. La stessa è strettamente collegata alle particolari condizioni ambientali e microclimatiche che si ritrovano nei fondaci assicurate dal possesso delle seguenti caratteristiche minime:
1. altimetria dei fondaci superiore a 700 m s.l.m.;
2. spessore delle murature uguale o superiore a 40 cm;
3. presenza di almeno due aperture che permettano l'aerazione;
4. almeno due lati perimetrali del locale interrati.
La stagionatura inizia dal trentunesimo al quarantunesimo giorno dalla messa in forma. Durante questa fase:
a. è consentito trattare il «Canestrato di Moliterno» con solo olio di oliva o con lo stesso emulsionato ad aceto di vino;
b. è consentito altresì trattare il «Canestrato di Moliterno» con acqua di fuliggine ossia con acqua bollita per 25/30 minuti col nerofumo raschiato dai camini a legna e riportata a temperatura ambiente.

Il caglio utilizzato per la coagulazione del latte si ricava dallo stomaco di capretti o agnelli lattanti così come indicato nel presente articolo.

Le modalità di preparazione sono le seguenti:
a. i capretti o gli agnelli vanno allevati in appositi ricoveri affinché non vengano a contatto con alimenti e ricevano solo il latte materno;
b. all'età compresa tra 25 e 45 giorni si procede alla mattazione prelevando i caglioli che vanno gonfiati e posti ad asciugare per un periodo che varia da 10 a 15 giorni con eventuale successiva aggiunta di latte intero e crudo di capra o pecora;
c. i caglioli asciutti possono eventualmente essere riposti, con eventuale aggiunta di sale, stratificati in cassette che ne permettono lo sgrondo per circa 15 giorni;
d. una volta asciutti, i cagli vengono raccolti, puliti togliendo le parti di grasso e impurità, tagliati e successivamente macinati;
e. alla pasta ottenuta, vengono aggiunti da 100 a 200 grammi di sale per chilogrammo di pasta;
f. il caglio così ottenuto viene conservato in barattoli di vetro ben chiusi in luogo fresco e al riparo dalla luce.
Il condizionamento e il porzionamento del «Canestrato di Moliterno» devono avvenire nella stessa area di produzione, così come definita dall'art. 3 del presente disciplinare, al fine di garantirne la tracciabilità ed il controllo.

Art. 6
elementi che comprovano il legame con l'ambiente

Fin dal passato l'IGP «Canestrato di Moliterno» è conosciuto non solo a livello nazionale ma anche internazionale, grazie alla sua reputazione, dovuta in particolar modo alla tipica razza ovina presente nel territorio di origine e alla particolare tecnica della stagionatura.

Un ruolo fondamentale viene svolto dalle razze ovi caprine dalle quali viene prodotto il latte, che influenzano in modo deciso le caratteristiche qualitative della materia prima e di conseguenza hanno un riscontro diretto sulla qualità finale del formaggio.
La razza ovina più diffusa sul territorio è la «Gentile di Lucania» che si caratterizza per essere una razza molto rustica e molto ben adattata alle condizioni climatiche ed orografiche della zona.
Si tratta di una razza merinizzata, risultante dall'incrocio iniziato nel XV secolo tra le popolazioni locali e gli arieti Merinos spagnoli.
Questo tipo di incrocio nacque, all'epoca, dall'esigenza di coniugare una buona produzione laniera con la più spiccata attitudine alla produzione di carne delle popolazioni ovine lucane, e ottenne, come risultato, la realizzazione di una razza a duplice attitudine produttiva.
La scarsa attitudine per la produzione lattea comporta tuttora rese unitarie di latte non elevate, ma a tutto ciò corrisponde una eccellente qualità del latte, difficilmente riscontrabile nelle altre razze a più spiccata attitudine lattifera, caratterizzata da elevati tenori in grasso e proteine.
Il ciclo produttivo delle razze allevate, unito all'obiettivo di sfruttare al meglio il pascolo montano, ha comportato l'abitudine di un allevamento misto, ovini e caprini.
Le razze caprine lucane oltre a produrre un latte di elevata qualità, sono anche molto produttive in termini quantitativi.
Anche il fattore umano ha contribuito a rendere il formaggio «Canestrato di Moliterno» unico e con caratteristiche qualitative particolari tale da distinguerlo nettamente da qualsiasi altra produzione di formaggio. La caseificazione della IGP avviene ancora oggi con gli stessi metodi artigianali adoperati in passato e trasmessi di generazione in generazione.
La peculiarità principale del Canestrato di Moliterno risiede nella fase di stagionatura del formaggio nelle caratteristiche cantine (fondaci) presenti nel comune di Moliterno.
Infatti ancora oggi i produttori di Canestrato di Moliterno utilizzano questi particolarissimi locali che caratterizzano il prodotto in modo univoco conferendo allo stesso le caratteristiche organolettiche che da sempre sono ad esso riconosciute.
Il fondaco è un ambiente molto fresco e ben aerato dove la concomitanza di vari fattori determinano la formazione del microclima indispensabile per ottenere un prodotto qualitativamente eccellente.
Ed è, infatti, al clima freddo e secco del luogo che si attribuisce la riuscita del processo di stagionatura.
In conclusione, più fattori, quali la qualità della materia prima, le tecniche di lavorazione artigianale e soprattutto la stagionatura, contribuiscono a conferire al «Canestrato di Moliterno» il carattere di tipicità.
La cittadina di Moliterno era famosa in passato come è famosa ai giorni nostri per essere un luogo di produzione e stagionatura di formaggi pecorini.
I moliternesi, fin dal '700, epoca in cui risalgono le prime testimonianze storiche, fecero della cura del pecorino un'attività primaria.
La notevole reputazione del prodotto trova testimonianza in numerosi scritti; secondo il Racioppi, storico moliternese dell'800, il toponimo Moliterno deriverebbe dal radicale «mulctrum» da cui «mulcternum» ovvero «luogo dove si fa il latte, cioè dove si munge l'armento e si coagula il latte».
Il Bianculli, altro noto personaggio di Moliterno, docente nella Regia Università di Napoli, finisce per sminuire l'opera dell'uomo per dare tutto il merito alla qualità dell'aria «di cui speciali germi agiscono sulla fermentazione del formaggio» dimostrato dal fatto «che le stesse donne adibite alla cura del formaggio a Moliterno, trasportate nelle marine (territori del versante ionico della Basilicata) ed adibite alla cura di esso, non hanno dato quella ottima qualità che si era ottenuta nella nostra cittadina».
Il «Canestrato di Moliterno» anche in passato era notevolmente apprezzato non solo nei mercati nazionali, ma anche esteri, in particolar modo veniva esportato in America.
Erano gli stessi abitanti di Moliterno che, secondo quanto affermato da Padre Daniele Murno, dotto frate francescano di Moliterno, si occupavano della raccolta: «lunghe carovane di muli da

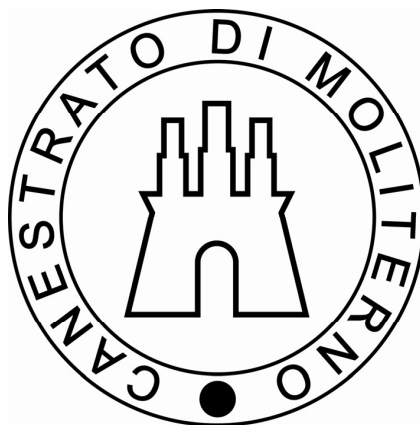
Moliterno, nel periodo invernale e primaverile scendono alle marine in cerca del prezioso carico di pecorino fresco ..... da quattro a sei giorni dura il loro viaggio di andata e ritorno, fra innumerevoli insidie tese dagli uomini e dalla natura oltre il pericolo della malaria».
Nel 1906, un solo produttore tra quelli iscritti nell'elenco degli esportatori dei prodotti della Basilicata, esportò circa 1300 quintali di formaggio stagionato.

Art. 7
controlli

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli artt.10 e 11 del regolamento (CE) n. 510/2006.

Art. 8
etichettatura

L'indicazione geografica «Canestrato di Moliterno» è ammessa per il solo prodotto con stagionatura di almeno 60 giorni ed è vietata l'aggiunta di qualsiasi altra qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi fine, scelto, selezionato e similari.
Ai fini del presente disciplinare sono invece ammesse le seguenti diciture:
primitivo: riservata al prodotto avente stagionatura fino a 6 mesi;
stagionato: riservata al prodotto avente stagionatura oltre 6 mesi e fino a 12;
extra: riservata al prodotto avente stagionatura oltre 12 mesi.
Il «Canestrato di Moliterno» deve recare apposto, all'atto della sua immissione al consumo, il contrassegno di cui al presente disciplinare a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni del presente disciplinare di produzione.

Il prodotto è immesso al consumo munito di apposito marchio a fuoco, rappresentato da due cerchi concentrici contenenti, il primo, la scritta «CANESTRATO DI MOLITERNO», ed il secondo, un castello con tre torri, simbolo del comune di Moliterno, del diametro di 15 cm., apposto dal Consorzio per la tutela del pecorino «Canestrato di Moliterno» sotto il controllo dell'organismo di cui all'art. 10 del regolamento (CE) n. 510/2006 e secondo le modalità indicate nel piano di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole e forestali, sulle forme idonee e certificate.

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

“Canestrato di Moliterno”

D.O.P. ( ) I.G.P. (X)

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un’informazione completa, gli interessati e in particolare i produttori della I.G.P. in questione sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare a livello nazionale oppure presso i Servizi competenti della Commissione Europea.

1. Servizio competente dello Stato membro:
Nome: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Dipartimento delle Politiche di sviluppo economico e rurale
Direzione Generale per lo sviluppo agroalimentare, qualità e tutela del Consumatore
Ufficio SACO VII

Indirizzo: Via XX Settembre n. 20 – 00187 ROMA
Tel. : 06 – 46655104
Fax: 06 – 46655306
E-mail: saco7@politicheagricole.gov.it

2. Richiedente
2.1 Nome: Consorzio per la tutela del Pecorino “Canestrato di Moliterno”

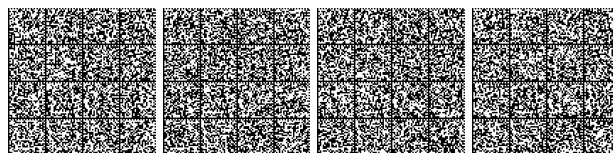
2.2 Indirizzo: Via Roma – 85047 Moliterno (PZ)
Tel: 0975.668511 – 0975.668519 *Fax:* 0975.668537
E-mail: canestrato_moliterno@virgilio.it

2.3. *Composizione:* produttori/trasformatori (X) altro ( )

3. **Tipo di prodotto:** Classe 1.3 - Formaggi

4. **Descrizione del disciplinare** (sintesi delle condizioni di cui all’art.4, paragrafo 2):

4.1 Nome: **Canestrato di Moliterno**

4.2 Descrizione: la IGP **“Canestrato di Moliterno”** è riservata al formaggio ovi – caprino a pasta dura, prodotto con latte di pecora intero, in quantità non inferiore al 70% e non superiore al 90%, e di capra intero, in quantità non inferiore al 10% e non superiore al 30%. All’atto della sua immissione al consumo, dopo almeno 60 giorni di stagionatura, si presenta con forma cilindrica a facce piane con scalzo più o meno convesso; con diametro delle facce da 15 a 25 cm, con altezza dello scalzo da 10 a 15 cm; con peso variabile da 2 a 5,5 kg in relazione alle dimensioni della forma; con crosta di colore più o meno intenso nella tipologia primitivo fino al bruno nella tipologia stagionato; con struttura della pasta compatta con occhiatura non regolarmente distribuita; al taglio il colore si presenta bianco o leggermente paglierino per la tipologia primitivo, di colore paglierino più

o meno intenso per la tipologia stagionato ed extra. Il sapore è tendenzialmente dolce e delicato all'inizio della stagionatura, più accentuato e piccante con il protrarsi della stessa. Il contenuto del grasso sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 30%. Può essere utilizzato come formaggio da tavola o da grattugia.

4.3 Zona geografica: La zona di provenienza del latte e di produzione del **"Canestrato di Moliterno"** è costituita dai Comuni situati in provincia di Potenza e di Matera di seguito elencati:

in provincia di Potenza:

Armento, Brienza, Calvello, Calvera, Carbone, Castelluccio Inferiore, Castelluccio Superiore, Castelsaraceno, Castronuovo Sant'Andrea, Cersosimo, Chiaromonte, Corleto Perticara, Episcopia, Fardella, Francavilla in Sinni, Gallicchio, Grumento Nova, Guardia Perticara, Lagonegro, Latronico, Lauria, Marsiconuovo, Marsicovetere, Missanello, Moliterno, Montemurro, Nemoli, Noepoli, Paterno, Rivello, Roccanova, Rotonda, San Chirico Raparo, San Costantino Albanese, San Martino d'Agri, San Paolo Albanese, San Severino Lucano, Sant'Arcangelo, Sarconi, Senise, Spinoso, Teana, Terranova del Pollino, Tramutola, Viggianello, Viggiano;

in provincia di Matera:

Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, Scanzano Jonico, Stigliano, Tursi.

4.4 Prova dell'origine: Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori all'interno di tale registro vengono registrati anche i dati sul latte che viene destinato alla produzione del **"Canestrato di Moliterno"**, dei produttori e/o trasformatori, degli stagionatori e dei confezionatori, nonché la tenuta di registri di produzione e condizionamento e la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

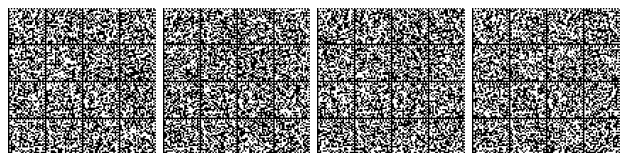
4.5 Metodo di ottenimento: il disciplinare di produzione prevede tra l'altro che gli allevamenti che forniscono latte ai fini della trasformazione in formaggio a IGP **"Canestrato di Moliterno"** devono essere ubicati nella zona di produzione. L'alimentazione è costituita principalmente dal pascolo, da foraggi freschi e da fieni prodotti nell'area di cui al punto 4.3. È consentita l'integrazione alimentare solo con granelle di cereali quali avena, orzo, grano, mais e di leguminose quali fave, favino e cece. È vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale e di insilati. Il latte proveniente da una o più mungiture deve essere trasformato al massimo entro 48 ore dalla prima mungitura. Il latte deve provenire da pecore di razza "Gentile di Puglia", "Gentile di Lucania", "Leccese", "Sarda", "Comisana" e loro incroci, per la parte ovina; e da capre di razza "Garganica", "Maltese", "Jonica", "Camosciata" e loro incroci, per la parte caprina.
La produzione della IGP è consentita tutto l'anno. Il latte può essere utilizzato crudo o sottoposto a termizzazione; in questo caso viene successivamente inoculato con colture di fermenti lattici naturali o con colture autoctone selezionate. La coagulazione avviene per via presamica con aggiunta di caglio di agnello o di capretto in pasta, ad una temperatura compresa tra 36 e 40°C in un tempo massimo di 35 minuti. Successivamente viene rotta fino ad ottenere grumi delle dimensioni del chicco di riso. Le forme una volta ottenute sono immerse nel siero a temperatura non superiore a 90°C per un tempo non superiore a 3 minuti. La salatura si effettua sia a secco che in salamoia; l'asciugatura è effettuata presso l'azienda di trasformazione e dura da 30 a 40 giorni dalla messa in

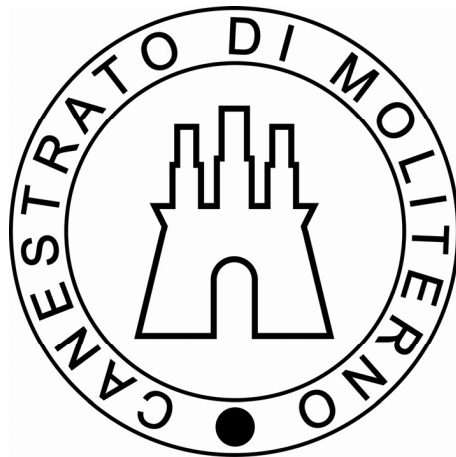
forma. La stagionatura deve avvenire esclusivamente nei fondaci della zona tradizionalmente vocata ovvero nel comune di Moliterno (PZ); inizia dal 31° al 41° giorno dalla messa in forma. Durante tale fase è consentito trattare la IGP con solo olio di oliva o con lo stesso emulsionato ad aceto di vino; è consentito anche trattare il **"Canestrato di Moliterno"** con acqua di fuliggine ossia con acqua bollita per 25/30 minuti con nerofumo raschiato dai camini a legna e riportata a temperatura ambiente.

4.6 Legame: il motivo della registrazione della denominazione **"Canestrato di Moliterno"** consiste nella reputazione di cui gode la denominazione stessa. L'IGP deve la sua rinomata reputazione, a livello anche internazionale, principalmente a due fondamentali fattori: la razza ovina propria del territorio di origine e la particolare tecnica di stagionatura. La razza ovina più diffusa sul territorio è la "Gentile di Lucania" che si caratterizza per essere una razza molto rustica e molto ben adattata alle condizioni climatiche ed orografiche della zona. Si tratta di una razza merinizzata, risultante dall'incrocio iniziato nel XV secolo tra le popolazioni locali e gli arieti Merinos spagnoli. Questo tipo di incrocio nacque, all'epoca, dall'esigenza di coniugare una buona produzione laniera con la più spiccata attitudine alla produzione di carne delle popolazioni ovine lucane, e ottenne, come risultato, la realizzazione di una razza a duplice attitudine produttiva. La scarsa attitudine per la produzione lattea comporta tuttora rese unitarie di latte non elevate, ma a tutto ciò corrisponde una eccellente qualità del latte, difficilmente riscontrabile nelle altre razze a più spiccata attitudine lattifera, caratterizzata da elevati tenori in grasso e proteine.
Il ciclo produttivo delle razze allevate, unito all'obiettivo di sfruttare al meglio il pascolo montano, ha comportato l'abitudine di un allevamento misto, ovini e caprini. Le razze caprine lucane oltre a produrre un latte di elevata qualità, sono anche molto produttive anche in termini quantitativi.
La peculiarità principale del **Canestrato di Moliterno** risiede nella fase di stagionatura del formaggio nelle caratteristiche cantine (*fondaci*) presenti nel Comune di Moliterno.
Infatti ancora oggi i produttori di **Canestrato di Moliterno** utilizzano questi particolarissimi locali che caratterizzano il prodotto in modo univoco conferendo allo stesso le caratteristiche organolettiche che da sempre sono ad esso riconosciute. Il fondaco è un ambiente molto fresco e ben aerato dove la concomitanza di vari fattori determinano la formazione del microclima indispensabile per ottenere un prodotto qualitativamente eccellente. Ed è, infatti, al clima freddo e secco del luogo che si attribuisce la riuscita del processo di stagionatura. In conclusione, più fattori, quali la qualità della materia prima, le tecniche di lavorazione artigianale e soprattutto la stagionatura, contribuiscono a conferire al **"Canestrato di Moliterno"** il carattere di tipicità.
I moliternesi, fin dal '700, epoca in cui risalgono le prime testimonianze storiche, fecero della cura del pecorino un'attività primaria. La notevole reputazione del prodotto trova testimonianza in numerosi scritti. Il **"Canestrato di Moliterno"** anche in passato era notevolmente apprezzato non solo nei mercati nazionali, ma anche esteri, in particolar modo veniva esportato in America.

4.7 *Struttura di controllo:*

La struttura di controllo adempie le condizioni stabilite nella norma EN 45011.

Nome: IS.ME.CERT S.r.l.
Indirizzo: Via G.Porzio – Centro Direzionale Is. G1 – 80143 NAPOLI
Tel: 081.5625775
Fax: 081.5626561

4.8 . *Etichettatura:* L' **indicazione geografica "Canestrato di Moliterno"** è ammessa per il solo prodotto con stagionatura di almeno 60 giorni ed è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione compresi gli aggettivi fine, scelto, selezionato e similari. Sono invece ammesse, così come riportato all'art. 8 del disciplinare di produzione, le seguenti diciture: **primitivo**: riservata al prodotto avente stagionatura fino a 6 mesi; **stagionato**: riservata al prodotto avente stagionatura oltre 6 mesi e fino a 12; **extra**: riservata al prodotto avente stagionatura oltre 12 mesi.

Il **"Canestrato di Moliterno"** è immesso al consumo munito di apposito marchio a fuoco, rappresentato da due cerchi concentrici contenenti, il primo, la scritta CANESTRATO DI MOLITERNO", ed il secondo, un castello con tre torri, simbolo del Comune di Moliterno, del diametro di 15 cm., **apposto dal Consorzio per la Tutela del Pecorino "Canestrato di Moliterno" sotto il controllo dell'organismo di cui all'art*. 10 del regolamento (CE) n. 510/2006* e secondo le modalità indicate nel piano di controllo approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, sulle forme idonee e certificate.**

10A06923

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, inerente la richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Orvieto».

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

ESAMINATA la domanda presentata dal Consorzio Tutela Vini Orvieto intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Orvieto";

VISTI i pareri della Regione Umbria e della Regione Lazio sull'istanza di cui sopra;

HA ESPRESSO, nella riunione del 13 e 14 maggio 2010, presenti i funzionari della Regione Umbria e della Regione Lazio, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo annesso al presente parere.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n° 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini -, Via XX Settembre n° 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della citata proposta di disciplinare di produzione.

ANNESSO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "ORVIETO"

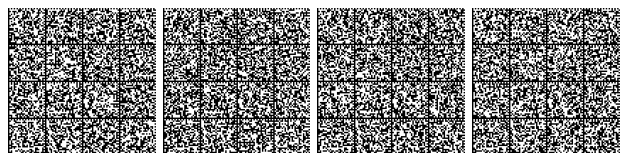
Articolo 1
Denominazione dei vini

La denominazione di origine controllata "Orvieto", ivi compresa la sottozona Orvieto Classico, anche nelle tipologie secco, abboccato, amabile, dolce, superiore, vendemmia tardiva e muffa nobile è riservata ai vini bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.
La tipologia vendemmia tardiva può essere rivendicata esclusivamente per il vino a denominazione di origine controllata "Orvieto" e "Orvieto" Classico con la qualificazione superiore.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Orvieto" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni seguenti, nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi:
Trebbiano Toscano (Procanico) e Grechetto Min. 60%.
Possono concorrere altri vitigni di colore analogo idonei alla coltivazione per la Regione Umbria e per la Provincia di Viterbo fino a Max 40%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

a) Le uve destinate alla, produzione dei vini "Orvieto" devono essere prodotte nella zona che comprende, in tutto o in parte, i territori amministrativi dei seguenti comuni: Orvieto, Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Ficulle, Guardea, Montecchio, Fabro, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Porano in provincia di Terni e Castiglione in Teverina, Civitella D'Agliano, Graffignano, Lubriano, Bagnoregio in provincia di Viterbo.
Tale zona è così delimitata: sulla strada che da Castelviscardo conduce a Monte Rubiaglio, poco prima del centro abitato di quest'ultimo e all'altezza dello stabilimento termale, il limite segue in direzione ovest la variante a valle dell'abitato fino all'incrocio della strada che porta al podere Stabbione, segue quindi la medesima sino ad incontrare il fosso Pisciatello che discende in direzione nord sino alla confluenza con il T. Paglia in prossimità della q.164. Dal punto di confluenza in linea retta raggiunge il podere Molino e da podere Molino prende in direzione nord-est, la strada che porta alla borgata Stazione, percorrendola fino ad incrociare il fosso Ripuglie.
Risale tale fosso sino all'altezza del podere Pianociano, prende il sentiero che conduce alla località Pratale (q. 360) e, proseguendo, incontra la provinciale per Allerona, prosegue sulla medesima, sino al centro abitato e all'uscita del medesimo segue la strada che, in direzione nord-est, passa per podere Fontalone e prosegue su detta strada fino ad incontrare il fosso Rivasenne (q. 280) che oltrepassa e dopo aver toccato il vocabolo Peccio raggiunge il fosso Rivarcale; discende lungo il medesimo e all'altezza di q. 240 segue in direzione est il sentiero per podere Poggio Lupo, lo raggiunge e poi in direzione nord-ovest prende il sentiero che passa per podere Mostarda (q. 335), podere Alvenella (q. 275), prosegue quindi fino a q. 227 e al ponte sul fosso Rimucchie segue una linea retta in direzione est fino a q, 222 in prossimità di un corso d'acqua che discende fino

all'affluenza di questi nel T. Ritorto in prossimità della q. 216. Risale il T. Ritorto e superato di poco le Taie prende la strada che in direzione est raggiunge q. 242.
Da q. 242 prende il sentiero che in direzione nord passa per q. 324, S. C.Marco, procede sempre verso nord lungo tale sentiero, costeggiando le quote 348 (Olivello), 359, 382, 393(Castel rosso) e 387, raggiunge la strada che porta a Fabro. Su questa via procede per Poggio della Fame da dove seguendo la strada in direzione nord incrocia a q. 252 la strada che da Salci conduce a Fabro.

Lungo tale strada supera il bivio per Fabro e procede verso sud-est passando per le quote 247, 252, 237, 244, 237 (Casella), 240, 245 (S. Lazzaro); da qui procede sulla strada statale Umbro-Casentinese fino alla frazione di Santa Maria; superato il centro abitato di Santa Maria segue la vecchia strada statale Umbro-Casentinese incrociando in prossimità di Poderocchio il confine delle provincie Perugia e Terni, procede lungo tale confine in direzione nord-est sino a incontrare al chilometro 72 la strada statale Umbro – Casentinese (n. 71); lungo la medesima discende verso sud per un breve tratto fino all'incrocio con la strada che conduce al C. Cicolini I e Cicolini II, segue tale via sino a raggiungere la q. 427, da dove prosegue per la strada che verso sud porta al C.po Giorgione e raggiunge la strada che porta a Montegabbione; la segue fino a tale centro abitato e prosegue verso Monte Giove sino a incontrare in località Ceppete il R. della Fonte dell'Olimpia, affluente di destra del T. Sorre. Segue questo corso d'acqua sino a T. Sorre e poi sempre verso sud sino alla confluenza di questi con il T. Chiani e quindi lungo il T. Chiani sino all'affluenza in questi del Fosso della Volpia (q. 202). In prossimità della confluenza sulla sponda opposta del T. Chiani segue il sentiero che scende verso sud e passa per la Casella (q. 230), S.C. Gregorio(q. 290); e quindi in direzione ovest prosegue per il sentiero che lambisce la Macchia dei Passacci e Poggio Tonolo e infine incrocia un corso d'acqua affluente del R. di Poreale, segue tale affluente per tutto il suo corso in direzione nord e alla confluenza con il R. di Poreale, risale quest'ultimo sino a incrociare a q. 484 il sentiero che porta a C.se Mealla.

Segue tale sentiero in direzione ovest, fino a incontrare a q. 544 la strada statale Umbro-Casentinese 71 e in direzione sud-ovest discende sulla medesima sino alla frazione Bagni.
All'uscita del centro abitato di Bagni segue il sentiero che, in direzione nord-est, passando per il podere Santa Maria arriva al T.Chiani, lo attraversa e sempre seguendo tale sentiero, che costeggia il T.Chiani, attraverso il R.Secco, il fosso della Chiericciola, prosegue attraversando la contrada Mazzocchino e giunge a Marrano Nuovo. Segue poi la strada che conduce a San Faustino e prima di giungervi, all'altezza di Villa Laura, segue la via che conduce, in direzione sud-est, a S. Bartolomeo, da qui prosegue verso sud per il sentiero che passa per Casone, C.Mova, C. dei Frati fino al fosso della Capretta, che attraversa all'altezza di C. Bianca.
Costeggiando il fosso della Capretta, il Borro Fontanelle e la strada vicinale, raggiunge C.Bianca (q. 382) e di qui, proseguendo, si congiunge a q. 322 con la strada che porta all'Osteria della Padella e prosegue lungo questa strada fino al bivio per S. Giorgio, prende la strada statale Orvietana (n. 79-*bis*), in direzione est e in prossimità del km 10 a q. 550 prende la via che attraversa Quercia Cola, Ceraso, Madonna del Fossatello, il Pegno, Podere Grotte Bandrilli, raggiunge Corbara; da qui risale verso nord per la strada che lambendo la località Prati e attraverso il podere Ischia, raggiunge il fosso dei Grottoni, segue questo corso d'acqua sino alla confluenza nel Tevere e risale quindi il corso del fiume.
In prossimità del fosso Pianicello prende in direzione nord il sentiero che attraversa la località Piantatella, passa per la q. 245, costeggia a ovest il Poggio e prosegue sempre verso nord fino al podere il Colle (q. 337), prosegue sempre lungo il sentiero (q. 380 e 390) e quindi piegando verso est raggiunge q. 457 dove segue la strada che porta a Titignano; costeggiando il centro abitato scende lungo la strada verso sud, fino a raggiungere il limite di confine della provincia
che segue nella stessa direzione fino al Tevere; risale il Tevere fino a incontrare il Fosso Pasquarella, in prossimità della confluenza di quest'ultimo prende il sentiero che, in direzione sud-ovest passa per le q. 304, 398, 460, 467, 494, attraversa la valle Spinosa e raggiunge l'edicola dedicata a S. Sebastiano sulla strada che conduce a Civitella del Lago.

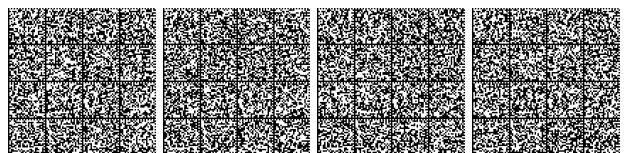
Prosegue quindi verso sud lungo la strada che porta al ponte dell'Argentario, superato di poco il ponte a q. 308, prende il sentiero che, in direzione sud, passa attraverso i poderi Casanova e le località S.Giorgio, Campo della Macchia, Piano della Fornace sino a raggiungere a q. 463, all'altezza di podere Pantano, la strada che conduce a Montecchio. Segue tale strada sino al centro abitato e superatolo prosegue per la via che conduce a S. Angelo, lo supera sino a incrociare il fosso della Bandita che discende sino a incontrare , per seguirla, la strada che conduce a Tenaglie.

Da Tenaglie segue la strada che conduce a Guardea, superato questo centro abitato e passato per il P.te della Stretta segue, sempre verso sud, la strada che costeggia M. Civitella e Poggio S. Biagio, sino a incrociare il fosso Porcianese, discende lungo il medesimo e successivamente lungo il fosso Pescara fino alla sua confluenza nel Tevere, risale il Tevere fino alla confluenza del fosso di Montecalvello. Risale quindi questo fosso sino al suo incrocio con la strada che conduce a Graffignano (q. 91). Segue tale strada che attraversa Graffignano e Tardane sino a incrociare quella che conduce a Civitella D'Agliano, prosegue lungo quest'ultima in direzione di Civitella d'Agliano e superato il km.24 prende verso nord-ovest il sentiero che passa tra le località Morro della Chiesa e Torriti. Segue questo sentiero che attraversa Rio Chiaro (q. 214) e prosegue per le quote 252, 299 sino a raggiungere in prossimità del km 8 la strada che da San Michele in Teverina porta a Civitella d'Agliano. Su tale strada prosegue costeggiando il centro abitato di S. Michele in Teverina e quindi prosegue e attraversa Vetriolo, Ponzano per raggiungere Bagnoregio. Attraversa Bagnoregio e sempre sulla stessa strada raggiunge in direzione nord Porano.

Passando al di fuori del centro abitato di Porano prosegue per tale strada verso nord fino a raggiungere la strada statale Umbro-Casentinese (n. 71) in prossimità delle Case Buonviaggio. Segue tale strada statale n. 71 sino a V.la Nuova (q. 484) e di qui in linea retta verso ovest passa per le quote 482 (Graticello), 500 (S. Giovanni) fino a q. 530 sulla strada che attraverso Pian Rosato porta a S.Quirico, segue tale strada fino a q. 521 per poi prendere il sentiero che, in direzione ovest, porta a la Ceppa, la supera e all'incrocio del sentiero che il fosso del Piscino segue, in direzione nord-ovest, il limite che confina tra Castel Giorgio e Orvieto, fino al fosso della Vena, risale quindi questo corso d'acqua sino a incrociare il sentiero (q. 510) lungo il quale prosegue passando per le quote 516 e 514 fino a raggiungere C. Acquaviva. Da qui prende il sentiero verso nord, attraversa il fosso di S.Antonio e prosegue su tale sentiero fino a raggiungere la strada per podere Molare 2°, prima di giungere a questo segue il corso d'acqua che incrocia sino alla sua confluenza in prossimità della così detta Ripa che limita l'altopiano della piana di Orvieto. Il limite prosegue in direzione nord per la Ripa per poi seguire la strada che porta a Castel Viscardo che supera passando al di fuori del centro abitato; prosegue poi per la strada di Monte Rubiaglio fino alla variante a valle dell'abitato.

b) Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Orvieto" designabile con la menzione classico devono essere prodotte nella zona di origine più antica appresso indicata.

Tale zona, come da decreto ministeriale 23 ottobre 1931, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 288 del 15 dicembre 1931, è così delimitata: sulla destra del torrente Paglia: dalla confluenza del torrente Ritorto sul Paglia, il confine risale il corso del torrente Paglia ed il suo piccolo affluente di destra denominato Fosso delle Prese, fino ad incontrare la strada che sale a Castel Viscardo. Questa strada segna il confine fino al punto in cui incontra la così detta Ripa, che limita l'altopiano vulcanico sovrastante (lato sud-ovest) alla Piana di Orvieto.

La Ripa segna il confine sino al ponte del Marchese e di qui, seguendo la strada che conduce a Bagnoregio sino al confine tra le provincie di Terni e Viterbo, seguendo questo confine sino all'incrocio con fosso Funcello a nord di Castiglione in Teverina, mantenendosi sempre sull'altopiano, torna verso nord scendendo a valle prima di Torre Massea e quindi il confine giunge al Tevere poco dopo la confluenza del Paglia. Sulla sinistra del torrente Paglia: il confine, dallo sbocco del torrente Ritorto (a valle del ponte ferroviario sul Paglia dopo la stazione di Allerona) attraversando il fosso della Sala, si porta a Castello Sala, costeggia la strada Ficulle-Orvieto e tocca Bagni; da qui tocca Pian della Casa e scende al torrente Chiani in contrada S. Carlo,

passa presso Morrano Vecchio, poi sotto S. Bartolomeo, tocca Pagliano e Osteria, incontra in contrada Capretta la strada Orvieto-Prodo, raggiunge Osarella, Madonna del Fossatello, Corbara, traversa il fosso del Molinetto, il fosso Ramali e va a finire al Tevere di fronte a Salviano. Da Salviano il confine è segnato dal bosco che riveste i terreni cretacei del Lias sino a Montecchio. Da qui, per il fosso di Carnano, si chiude al torrente Paglia. (Dato che il fosso di Carnano non si getta nel torrente Paglia bensì nel Tevere, da tale confluenza il confine risale il Tevere fino a incontrare la delimitazione descritta per la zona a destra del torrente Paglia).

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Orvieto" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti di giacitura ed esposizione adatti, con esclusione dei terreni di fondo valle, di quelli umidi e non sufficientemente soleggiati.
L'altitudine dei terreni deve comunque essere compresa tra i cento ed i cinquecento metri s.l.m.
Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a 3.000 piante per ettaro.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare per il vino a denominazione di origine controllata "Orvieto" 11 tonnellate per ettaro e per il vino a denominazione di origine controllata "Orvieto"con la qualificazione di superiore 8 tonnellate per ettaro.
Per la tipologia Vendemmia Tardiva la produzione massima di uva in coltura specializzata, parzialmente appassita, non deve essere superiore a 7 tonnellate per ettaro e per la tipologia Muffa Nobile non deve essere superiore a 5 tonnellate per ettaro.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Orvieto"devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.
Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata.
Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
Fermi restando i limiti sopra indicati, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.
Le uve destinate alla vinificazione dei vini a denominazione controllata "Orvieto" devono assicurare al medesimo un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10% vol, mentre per la tipologia superiore devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11% vol.
Diversamente le uve destinate alla produzione della tipologia Vendemmia Tardiva devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore al 13% vol e la data di inizio della vendemmia delle uve destinate alla produzione del vino qualificato Vendemmia Tardiva deve avvenire non prima del 1° ottobre.
Le uve destinate alla produzione della tipologia Muffa Nobile devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore a 16 % vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Orvieto", anche nella tipologia superiore, di affinamento e di dolcificazione, anche con mosto concentrato rettificato, dello stesso, devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata all'art. 3, lettera *a).*
E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, su richiesta degli interessati, di consentire, sentito il parere delle regioni Umbria e Lazio, ai fini della rivendicazione della denominazione di origine controllata "Orvieto", anche nella tipologia superiore, le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di origine a condizione che si tratti di casi preesistenti di aziende singole e/o associate, con cantine o stabilimenti situati nelle province di Terni e Viterbo, che già vinificavano al momento dell'entrata in vigore del decreto ministeriale 12 ottobre 1992.
Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino a D.O.C. "Orvieto" classico, anche nella tipologia superiore, di affinamento e di eventuale dolcificazione, anche con mosto concentrato rettificato, dello stesso, devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata dall'art. 3, lettera *b)*, e nell'ambito dell'intero territorio dei comuni compresi parzialmente in tale zona.
E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, su richiesta degli interessati, di consentire, sentito il parere delle regioni Umbria e Lazio, in deroga a quanto previsto dal precedente comma, la vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino "Orvieto"classico, anche nella tipologia superiore, a quelle aziende singole e/o associate site al di fuori della predetta zona di vinificazione purchè dimostrino di aver vinificato con continuità le uve provenienti dalla zona di produzione del vino "Orvieto" classico, al momento dell'entrata in vigore del decreto ministeriale 12 ottobre 1992, in cantine o stabilimenti situati nelle province di Terni e di Viterbo.
E' altresì, in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, di consentire, in deroga a quanto previsto nel presente articolo, sentito il parere delle regioni Umbria e Lazio e della regione Toscana, qualora interessata, l'affinamento e la dolcificazione dei vini "Orvieto"e "Orvieto"classico, anche nelle tipologie superiore, amabile, abboccato e dolce, a quelle aziende singole o associate purchè dimostrino di avere effettuato le operazioni di imbottigliamento con continuità nei cinque anni precedenti l'entrata in vigore del decreto ministeriale 12 ottobre 1992, in cantine o stabilimenti situati nelle regioni Umbria, Lazio e Toscana.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche consentite dalle normative vigenti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie.
Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.
Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
Per la tipologia Vendemmia Tardiva la resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 65%, qualora superi questo limite, ma non il 70%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.
Oltre il 70% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Per la tipologia Muffa Nobile la resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 60%, qualora superi questo limite, ma non il 65%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.
Oltre il 65% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

La qualifica superiore può essere usata per designare i vini "Orvieto" e "Orvieto" classico provenienti da uve che abbiano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,5% vol. come previsto all'art. 4 e che vengano immessi al consumo dopo il 1° marzo dell'annata successiva a quella della vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Orvieto" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato e gradevole;
sapore: secco con lieve retrogusto amarognolo; oppure abboccato o amabile o dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

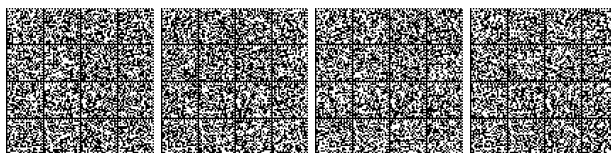
I vini "Orvieto" con la qualificazione superiore all'atto dell'immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 12%vol.

Per la tipologia Vendemmia Tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: gradevole e profumato;
sapore: dolce ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol di cui almeno 10% effettivi;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20.0 g/l.

Per la tipologia Vendemmia Tardiva prima dell'imbottigliamento può avvenire una lenta fermentazione che si attenua nei mesi freddi.

Per la tipologia Muffa Nobile:

colore: giallo dorato tendente, con l'invecchiamento, all'ambra;
odore: elegante, complesso e intenso ;
sapore : dolce e armonico ;
titolo alcolometrico svolto al consumo: Minimo 10,5% vol. ;
acidità totale: Minimo 5 gr./lt. ;
estratto non riduttore: Minimo 20 gr./lt.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, di modificare con proprio decreto i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.
I vini a denominazione di origine controllata "Orvieto", in tutte le tipologie, ove sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rilevare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Etichettatura, designazione, presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine, controllata "Orvieto" la qualificazione "classico" è riservata al vino proveniente dalle uve prodotte nella zona delimitata all'art. 3, lettera *b),* e vinificate nell'ambito della relativa zona di vinificazione specificata all'art. 5 del presente disciplinare.
La qualificazione "classico" deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione "Orvieto".
Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Orvieto" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "riserva", "scelto" "selezionato" e similari.
E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina" ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni CEE e nazionali in materia.
E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree, fattorie e località dalle quali effettivamente provengono le uve dalle quali il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dalla normativa vigente.

Articolo 8
Confezionamento

Per i vini a denominazione di origine controllata Orvieto e Orvieto Classico, in tutte le loro tipologie, è consentito l'utilizzo dei vari dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.
Per la denominazione Orvieto e Orvieto Classico è obbligatorio utilizzare contenitori in vetro fino a 3 litri.
E' consentito, per la sola denominazione di origine controllata Orvieto, con l'esclusione della tipologia superiore, l'utilizzo di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a 2 litri e non superiore a 10 litri.. Sui contenitori della DOC Orvieto e Orvieto Classico, anche con la qualifica superiore, deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione.

10A06924

ITALO ORMANNI, *direttore*

ALFONSO ANDRIANI, *redattore*
DELIA CHIARA, *vice redattore*

(G003099/1) Roma, 2010 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 10 - ☎ 06 85082147;**
- **presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sul sito www.ipzs.it, al collegamento rete di vendita (situato sul lato destro della pagina).**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Funzione Editoria - U.O. DISTRIBUZIONE
Attività Librerie concessionarie, Vendita diretta e Abbonamenti a periodici
Piazza Verdi 10, 00198 Roma
fax: 06-8508-4117
e-mail: editoriale@ipzs.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2010 (salvo conguaglio) (*)

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	(di cui spese di spedizione € 257,04)	- annuale	€ **438,00**
	(di cui spese di spedizione € 128,52)	- semestrale	€ **239,00**
Tipo A1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:		
	(di cui spese di spedizione € 132,57)	- annuale	€ **309,00**
	(di cui spese di spedizione € 66,28)	- semestrale	€ **167,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	(di cui spese di spedizione € 19,29)	- annuale	€ **68,00**
	(di cui spese di spedizione € 9,64)	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE:		
	(di cui spese di spedizione € 41,27)	- annuale	€ **168,00**
	(di cui spese di spedizione € 20,63)	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	(di cui spese di spedizione € 15,31)	- annuale	€ **65,00**
	(di cui spese di spedizione € 7,65)	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	(di cui spese di spedizione € 50,02)	- annuale	€ **167,00**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 383,93)	- annuale	€ **819,00**
	(di cui spese di spedizione € 191,46)	- semestrale	€ **431,00**
Tipo F1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 264,45)	- annuale	€ **682,00**
	(di cui spese di spedizione € 132,22)	- semestrale	€ **357,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
Integrando con la somma di € 80,00 il versamento relativo al tipo di abbonamento alla ***Gazzetta Ufficiale*** - parte prima - prescelto, si riceverà anche l'**Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2010.**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI

(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:	
serie generale	€ 1,00
serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€ 1,50
supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI ED APPALTI

(di cui spese di spedizione € 127,00) - annuale € **295,00**
(di cui spese di spedizione € 73,20) - semestrale € **162,00**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

(di cui spese di spedizione € 39,40) - annuale € **85,00**
(di cui spese di spedizione € 20,60) - semestrale € **53,00**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,00
I.V.A. 20% inclusa

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo € **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5% € **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione) € 18,00
I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI IN USO APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

ABBONAMENTI UFFICI STATALI

Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.

€ 3,00